



草籽炒年糕(资料图片)

春日美食

□陈金裕

草籽炒年糕

象山的春，总是裹着一层薄薄的雾气。乍暖还寒时候，石浦港的渔船还未出航，田埂上，草籽便悄悄醒了。细碎的紫花缀在青嫩的叶片间，铺得一田都是，带着海涂的潮润，漫过屋前的竹篱笆，钻进鼻尖，却是泥土的清味。草籽炒年糕，是刻在象山人骨子里的乡土记忆，淡而绵长，一筷入口，便知春深几许。

儿时总不解，这田埂上随处可见，从前连猪都爱拱食的草籽，为何到了二月二，便成了家家户户的宝贝。外婆拎着竹篮，蹲在门前的田埂上掐草籽，指尖沾着露水，专拣最嫩的尖儿，轻轻一折，便落入篮中。青翠的叶片堆叠起来，透着勃勃生机。草籽不是什么珍馐，却是土地最朴素的馈赠。从前农人撒它在田里，春耕时犁入泥中，养肥一季稻禾；如今它上了桌，成了春日里最金贵的时鲜。这一贱一贵间，藏的何尝不是乡人的生活智慧？万物皆有其时，顺应天时，便是最好。人这一生，不也如是？该低头时低头，该登场时登场。

我是在外婆家长大的，故乡的二月二，便是被草籽炒年糕的香气唤醒的。石浦人性子急，十四夜便开始炒，而我们总要等到正日子。那天炊烟起得格外早，家家户户的灶膛前都热闹起来。外婆的灶台是石灰砌的，柴火噼啪作响，火光映得她脸颊暖融融的。年糕是腊月里自家捣的，浸在清水缸里，莹白如玉，软糯不烂。雷笋刚从山后竹林挖来，削皮切片，脆嫩得能掐出水；再配几缕胡萝卜丝，添些喜气。极简的食材，却藏着象山最地道的春味。

炒这道菜，最讲火候，也最讲心意。外婆总说，草籽娇贵，炒久了便发黄发柴，失了那口清气。所以定要最后放，入锅翻炒不过一分钟，待叶片微微变软，放点灵魂猪油，香气刚飘出来，便得起锅。灶火旺时，先下笋片爆香，再入年糕片，待年糕吸足油分，变

得半透明，撒入草籽，只加少许盐，绝不贪多。“人间有味是清欢”，苏轼笔下的清欢，大概便是这般模样，没有浓油赤酱的喧嚣，只有草籽的清、年糕的糯、笋片的脆，交织在一起，是乡野最本真的味道。外婆一边炒，一边絮叨：“做人同炒菜一样，火候不到，夹生；过了，就老了。”那时只惦记着吃，如今想来，这话里全是人生。

出锅的草籽炒年糕，青绿、莹白、嫩黄相间，盛在青花碗里，好看得很。夹一筷送入口中，草籽的清香在舌尖散开，带着田野晨露的气息；年糕软糯有嚼劲，裹着淡淡的米香；笋片脆嫩爽口，咸鲜恰到好处，余味悠长。

后来才知道，这道草籽炒年糕，藏着太多乡俗与牵挂。象山老话说，二月二吃草籽炒年糕，能消百病、求顺遂。草籽寓意春生万物，年糕象征年年高升，一口下去，便是渔农人家对春天的期盼，对来年的祝福。草籽还是一味草药，根茎籽皆可入药，清热解毒、健脾益气。这不起眼的野菜，竟藏着这般妙用，像极了海边的人，外表粗朴，内里却有着坚韧的生命力。潮起潮落间，一代代人就这样守着田埂与海涂，把日子过得踏实而温热。

象山半岛的春，依旧年年如期。草籽依旧岁岁生长，海风依旧吹过田野，二月二的香气，依旧飘在乡间的风里。这道朴素的菜肴，没有精致的摆盘，没有繁复的技法，却承载着海边人家的饮食智慧，藏着乡土的人情世故，记录着岁月静静流过的痕迹。平淡中见深情，朴素中见真淳，于细微处，藏着最动人的暖意。

春日里，再尝一口草籽炒年糕，便知：最动人的滋味，从来都在乡野间，在烟火里，在那些平凡而真挚的岁月中。草籽守着田埂，年糕念着灶火，而我，守着在外婆家度过的那些春天，守着心底的乡愁，在岁月里，念着老家的春，念着那一口刻在舌尖上的乡土滋味。

鲜泥螺

□顾常平/文 朱思盼/摄

与咸泥螺

年前，我就在网上下单了几瓶咸泥螺。收到后，先打开一瓶，倒出几粒过泡饭，一大碗泡饭就下肚了。饭后摩肚伸腰，极感惬意，心里又不由自主地升起了一句宁波老话：“一粒泥螺一口饭，蟹糊味道交关赞。”

泥螺可新鲜吃，也可腌成咸泥螺吃。

新鲜的泥螺在宁波城区的菜场上能偶遇，只是质量在我看来大都一般。想买到优质的新鲜泥螺，最好是麻烦一些，亲自到宁波沿海的几个小镇上找，譬如去瞻岐、咸祥的菜市场。当然，最好是在瞻岐、咸祥的海塘边、靠海的码头上等。鲜泥螺由渔民从海涂中带上岸，你马上去收购来，当然你也可高卷裤腿，下海涂自己去撮（宁波话，捡拾的意思）。虽然辛苦，却也其乐融融。现撮来的泥螺，壳青肉黄，粘在桶壁，都在缓缓地四向移动呢。但现在这样春头时节天还太冷，撮鲜泥螺天最好再热一些，以五六月为最好。女同志如去撮泥螺，最好穿上长筒丝袜，以免脚底为海涂上的小贝壳所伤。

现撮的泥螺用水洗干净后，色泽微微金黄。但不能立时下锅，得用盐水再养2小时-3小时，养出泥沙，同时也为了杀菌。之后，用油爆，就可以做葱油泥螺了。做葱油泥螺，火候很重要。火候如过了，泥螺肉都缩进壳里去了，不但肉会太硬，而且得费好大的劲才能嚼得出肉来。如果嚼不出来，那就糟蹋了好东西。

最新鲜的泥螺除了油爆，还可作汤。在咸祥工作时，我曾自己动手，弄过好几次泥螺汤。洗干净泥螺，用盐水养两个小时后，再清洗干净，等水开了，与生姜片一同放入锅里，煮沸时，滗去浮沫，放盐，就可大功告成。泥螺汤的汤水微呈紫红，海边的人

叫作杨梅红。汤热时黏稠，与蛋清相似；凉时，能稍减些稠性。只需喝上一口，你就会咂舌：世上还会有介鲜美的汤！却不是一句透骨新鲜能尽言之。我至今尚能回想起一家三口围着吃饭，那时妻打趣我的话：“看你头发好像比昨天少了的样子，是不是自己又偷喝了泥螺汤？”在宁波，有“下饭鲜得头发也没了”一说。

有人说喝泥螺汤会发泥螺胖，发得眼睛肿成一条线似的。但根据我及周围人的“实践”，那种情况不常见。发泥螺胖的人不是没有，但这种人往往有皮肤过敏症，吃其他海鲜他可能也要过敏的，这笔账不能算在泥螺身上。

能做泥螺汤的泥螺，当然得是最新鲜的。所以，宁波的城里各家饭馆，基本上吃不到泥螺汤。

“一粒泥螺一口饭”，说的应该就是咸泥螺了。宁波人常把它与咸蟹、咸海蜇头相提并论。如有瓶装的咸泥螺，这就不需要特别地挑选，只要看是不是三有产品，看看生产日期有没有过期就可以了。如果是散装成一大桶一大盆、一大盆一大盆的，那就得挑选了。若是海边人，也有自己腌咸泥螺的。我曾问过自腌自卖的泥螺摊贩咸泥螺的腌法。他笑嘻嘻地说，腌泥螺省力的，鲜泥螺用盐水腌3次后，就可调入料理装瓶，放入冰箱只需几天，即可食用。但刚说完“省力”，又正色补充道：“关键是经验积累得多啊。偶尔腌几次就能腌好的，想都不用想。多数人还是到市场上去买现成腌好的泥螺吃算了。”

苏东坡被贬岭南，有“日啖荔枝三百颗，不辞长作岭南人”之句。苏东坡虽旷达，但究归有几分无奈。如果苏东坡来了我们宁波，吃了我们宁波的泥螺，特别是鲜泥螺，不知道他会喜欢成怎样？



咸泥螺